



彩  
さい / *Sai*

お口初めの一皿

*Amuse-bouche*

師 傳 小 食

チャイナブルー東京ダック

"China Blue Tokyo duck" dried tofu skin and pineapple wrapped in crêpe  
東京鴨素方泊餅

季節の点心三種盛り合わせ  
鶏焼壳、海老焼壳、豚饅頭など

*Three kinds of dim sum*  
Chicken shumai, Shrimp shumai, pork bun  
點心三品

モリーユ茸とコーニッシュジャック鰆の蒸しスープ

*Steamed Soup with morel mushrooms and Cornish jack fin*  
羊肚菌 鰆魚湯

甘鯛の煎り焼き 特製葱ソース  
*Pan-fried Amadai with green onion sauce*  
葱花煎甘鯛

黒毛和牛の担々麺  
*Wagyu beef "Dandan noodles"*  
担担和牛麺

季節のデザート  
お口直しのジュースと中華菓子を添えて  
*Seasonal dessert with a refreshing juice and Chinese sweets*  
季節甜品

お一人様 ¥13,800 per person

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.*  
*Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*



福

ふく / *Fuku*

お口初めの一皿

*Amuse-bouche*

師 傳 小 食

前菜二種盛り合わせ

蒸し鶏、クラゲの冷菜など

*Two kinds of appetizer*

*Steamed chicken, marinated jellyfish*

前菜二品

季節の点心三種盛り合わせ

鶏焼壳、海老焼壳、豚饅頭など

*Three kinds of dim sum*

*Chicken shumai, Shrimp shumai, Pork bun*

點心三品

金糸瓜とコーニッシュジャック鰆のとろみスープ

*Potage soup with spaghetti squash and Cornish jackfin*

金糸瓜 鰆 魚 更

黒毛和牛の豆鼓炒め

*Stir-fried Wagyu beef with black beans miso sauce*

豆鼓炒和牛肉

タラバガニと上海蟹みその煮込み麺

*King crab and shanghai crab roe stew noodles*

蛤粉上海麺

季節のデザート

お口直しのジュースと中華菓子を添えて

*Seasonal dessert with a refreshing juice and Chinese sweets*

季節甜品

お一人様 ¥10,000 per person

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.*

*Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*



華  
はな / *Hana*

お口初めの一皿

*Amuse-bouche*

師傅小食

前菜二種盛り合わせ

蒸し鶏、クラゲの冷菜など

*Two kinds of appetizer*

*Steamed chicken, Marinated jelly fish*

前菜二品

季節の点心三種盛り合わせ

鶏焼壳、海老焼壳、豚饅頭など

*Three kinds of dim sum*

*Chicken shumai, Shrimp shumai, Pork bun*

點心三品

金糸瓜と貝柱のとろみスープ

*Potage soup with spaghetti squash and scallop*

金糸瓜 瑶柱更

大山とりの揚げ物 特製胡麻ソース

*Deep-fried chicken with sesame sauce*

胡麻揚大山鶏

豚肉入り上海麺の焼きそば

*Shanghai-style fried noodles with pork*

肉絲上海麺

季節のデザート

お口直しのジュースと中華菓子を添えて

*Seasonal dessert with a refreshing juice and Chinese sweets*

季節甜品

お一人様 ¥8,000 *per person*

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.*  
*Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*



平日限定ランチ / *Weekday Only*

縁

えん / *En*

お口初めの一皿

*Amuse-bouche*

师傅小食

季節の点心三種盛り合わせ

鶏焼壳、海老焼壳、豚饅頭など

*Three kinds of dim sum*

*Chicken shumai, shrimp shumai, pork bun*

點心三品

ズワイ蟹と豆腐のとろみスープ

*Potage soup with northern crab and tofu*

蟹肉豆腐羹

沖縄県産あぐーの黒酢豚

*Deep-fried sweet and sour Okinawa Agu pork with black vinegar sauce*

黒酢古老肉

海老ワンタン麺

*Hong Kong-style shrimp wonton soup noodles*

蝦雲吞湯麺

お一人様 ¥5,800 *per person*

追加 ¥700 にてデザートをご用意させていただきます。

*Dessert is available for an additional ¥700.*

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.*  
*Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*



慶  
けい / *Kei*

お口初めの一皿

*Amuse-bouche*

師 傳 小 食

シェフ 陳 志 偉 のシグネチャー イセエビの白春巻き  
チャン・チ・ワイ  
*Lobster white spring rolls*  
Chef Chan Chi Wai's signature dish  
龍 蝦 炸 米 卷

モリーユ茸、魚の浮袋、コーニッシュジャック鰆の蒸しスープ  
*Steamed soup with morel mushrooms, fish maw and Cornish jackfin*  
羊 肚 菌 花 膜 鰆 魚 湯

甘鯛の煎り焼き 特製葱ソース  
*Pan-fried Amadai with green onion sauce*  
葱 花 煎 甘 鯛

黒毛和牛の炒め 沙茶醤ソース  
*Stir-fried Wagyu beef with Taiwan style sauce*  
沙 茶 炒 牛 肉

鮑のおこわ  
*Abalone rice cake*  
鮑 魚 糯 米 飯

ツバメの巣入り 杏仁ココナツミルク  
揚げミルクパンを添えて  
*Bird's nest almond coconut milk served with fried milk bread*  
燕 窩 入 盆 杏 仁 椰 奶

お一人様 ¥30,000 *per person*

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.*  
*Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*



祥  
しょう / *Sho*

お口初めの一皿  
*Amuse-bouche*  
師 傳 小 食

チャイナブルー東京ダック  
"China Blue Tokyo Duck", dried tofu skin and pineapple wrapped in crêpe  
東京鴨素方泊餅

金糸瓜とツバメの巣のとろみスープ  
*Potage soup with spaghetti squash and bird's nest*  
金糸瓜燕窩更

あんこう  
鮟鱇の蒸し物 豆醤ソース  
*Steamed monkfish with Chinese soy beans sauce*  
豆醤蒸鮟鱇

黒毛和牛の強火焼き 黒胡椒と味噌ソース  
*Grilled Wagyu beef with black pepper and miso sauce*  
黒胡椒味噌焼和牛肉

タラバガニの煮込み麺  
*King crab stew noodles*  
蚧粉上海麺

季節のデザート  
お口直しのジュースと中華菓子を添えて  
*Seasonal dessert with a refreshing juice and Chinese sweets*  
季節甜品

お一人様 ¥22,000 *per person*

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.*  
*Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*



吉  
きち / *Kichi*

お口初めの一皿

*Amuse-bouche*

師傅小食

前菜の三種盛り合わせ  
蒸し鶏、叉焼、クラゲの冷菜など

*Three kinds of appetizer*

*Steamed chicken, Roast pork, Marinated jellyfish*

前菜三品

貝柱とコーニッシュジャック鰆のとろみスープ

*Potage soup with scallop and Cornish jack fin*

瑤柱鰆魚更

金目鯛の煎り焼 特製葱醤油

*Pan-fried Kinmedai fish with green onion soy sauce*

葱花煎金目鯛

ラムチョップの黒胡椒ソース

*Grilled rum with black pepper sauce*

黒胡椒焼羊肉

鮑のあんかけ炒飯

*Abalone fried rice with egg white sauce*

鮑魚炒飯

季節のデザート

お口直しのジュースと中華菓子を添えて

*Seasonal dessert with a refreshing juice and Chinese sweets*

季節甜品

お一人様 ¥18,800 *per person*

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。  
表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。  
*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.*  
*Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*



志  
しい / *Shii*

お口初めの一皿

*Amuse-bouche*

師 傳 小 食

前菜の三種盛り合わせ

蒸し鶏、叉焼、クラゲの冷菜など

*Three kinds of appetizer*

*Steamed chicken, Roast pork, Marinated jellyfish*

前菜三品

金糸瓜と貝柱のとろみスープ

*Potage soup with spaghetti squash and scallop*

金糸瓜 瑶柱更

金目鯛の蒸し物 豆醤ソース

*Steamed Kinmedai fish with Chinese soy beans sauce*

豆醤蒸金目鯛

大山とりの揚げ物 特製胡麻ソース

*Deep-fried chicken with sesame sauce*

胡麻揚大山鶏

黒毛和牛肉みそのジャージャー麺

*Stir-fried noodles with Wagyu beef*

牛 炸 醬 麺

季節のデザート

お口直しのジュースと中華菓子を添えて

*Seasonal dessert with a refreshing juice and Chinese sweets*

季節甜品

お一人様 ¥15,000 *per person*

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

表示料金には税金・サービス料が含まれます。表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。

*If you have any special dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform our Team Member upon placing your order.*

*Price inclusive of taxes and service charge. Menus and price are subject to change without notice.*